

# This and that corner

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand**

Band (Jahr): **71 (2005)**

Heft [6]

PDF erstellt am: **29.06.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# This and That Corner

En Güeta

Adi Bohren... Schlittelfans

The following recipe came from an "Alphutte" (restaurant up in the Alps), which is at a height of 1930 metres, above Grindelwald. The "Alphutte" is situated in a fabulous place, and has the most picturesque view of valleys and mountains in the Bernese Oberland. Adi is a terrific host, so make the time to visit this beautiful place with friendly hospitality and great food. Adi leases the Alp and does the cooking in the restaurant.

He and two friends from Grindelwald visited Taranaki in 1982. Two of them were butchers and their trade was very handy as they did quite a bit of homekill and sausages for us Taranaki farmers during their stay here.

Here is one of his own specialities:

## Huttenrigatoni

300 gr Rigatoni noodles  
(see photo)  
200 gr bacon cut in 4mm  
slices  
1 onion  
1 leek  
200 gr mushrooms  
1 tomato  
20 mls cream  
salt, pepper and chives



Boil the noodles, rinse under cold water and leave aside.

Cut bacon, onion, leek, mushrooms and tomato. Fry bacon in oil until crispy. Add onion, leek and mushroom and fry until mushrooms are golden in colour. Add cold noodles. Mix well and add tomato pieces. Pour cream on top and bring to the boil until noodles are hot. Add salt, pepper and chives.

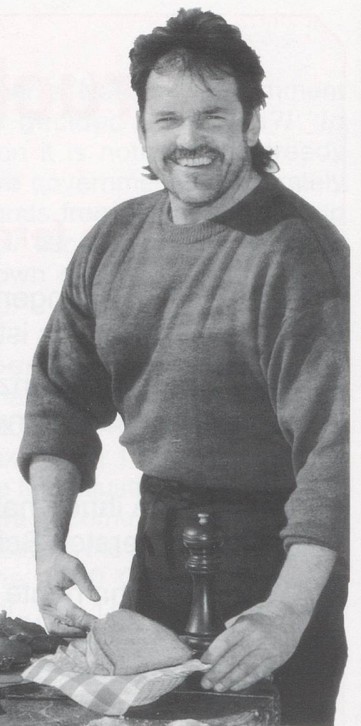
Optional - you can add grated cheese.

Serve this dish with a frankfurter.

Ein Guete

Lisette

**YOUR SWISS CHEF, BERTA**  
TARANAKI'S TOP RESTAURANT  
LODGE - CHALETS - FAMILY UNITS  
FREE PHONE 0800 MOUNTAIN  
(66 86 82)  
[www.mountainhouse.co.nz](http://www.mountainhouse.co.nz)  
 **Mountain House**  
MOTOR LODGE  
**Mount Egmont**



## A Good Garden

Plant Three Rows of Peas:  
Peace of mind  
Peace of heart  
Peace of soul.

Plant Four Rows of Squash:  
Squash gossip  
Squash indifference  
Squash grumbling  
Squash selfishness.

Plant Four Rows of Lettuce:  
Lettuce be faithful  
Lettuce be kind  
Lettuce be happy  
Lettuce really love one another.

No Garden Should be Without  
Turnips:  
Turnip for service when needed  
Turnip to help one another  
Turnip the music and dance.  
Water freely with patience and  
cultivate with love.

There is much fruit in your  
garden. Because you reap  
what you sow.

To Conclude our Garden we  
must have Thyme:  
Thyme for fun  
Thyme for rest  
Thyme for ourselves.

Pretty nice garden,  
don't you think?

